



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos



DURACIÓN

100 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

DESCRIPCIÓN

Este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Métodos de Conservación de Alimentos.

OBJETIVOS

Aplicar los distintos métodos de conservación y realizar el envasado de los productos alimentarios, atendiendo a la normativa vigente

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del Área de Conocimiento Alimentos Diversos y que quieran especializarse en Métodos de Conservación de Alimentos.

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos le prepara para especializarse en Métodos de Conservación de Alimentos dentro de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos, todo ello con único objetivo que es: Aplicar los distintos métodos de conservación y realizar el envasado de los productos alimentarios, atendiendo a la normativa vigente

SALIDAS LABORALES



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Dietética y Nutrición / Alimentos Diversos

MATERIALES DIDÁCTICOS

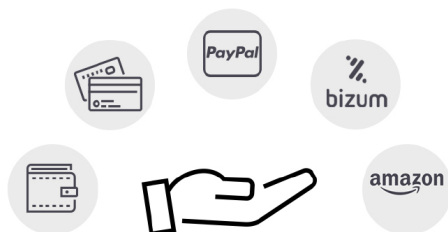
- Manual teórico: Métodos de Conservación de los Alimentos
- Paquete SCORM: Métodos de conservación de los alimentos



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FINES Y MEDIOS PARA LA PREVENCIÓN DE ALTERACIONES EN ALIMENTOS.

1. Prevención de alteraciones químicas y físicas. Alteraciones químicas Oxidación de grasas.
2. Pardeamiento no enzimático. Pardeamiento enzimático. Alteraciones físicas. Alteraciones del color.
3. Alteraciones de la textura.
4. Prevención de alteraciones microbianas y de enfermedades. Factores que influyen en el tipo y número de microorganismos existentes en los alimentos. Alteraciones microbianas en los distintos grupos de alimentos. Enfermedades alimentarias.
5. Asepsia. Higiene de materias primas. Higiene, limpieza y desinfección de locales y equipos. La limpieza. La desinfección. Realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Higiene del personal.
6. Tratamiento de conservación. Tratamientos físicos. Tratamientos químicos.
7. Acondicionado del producto e información al consumidor. Empleo de atmósferas controladas y modificadas. El envasado. La información al consumidor el etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2 TRATAMIENTOS FÍSICOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Tratamientos físicos de conservación diversos. Limpieza mecánica. Métodos húmedos. Métodos secos. Métodos combinados. Filtración. Deseccación. Deshidratación convencional. Liofilización. Ahumado.
2. Salazón. Presión. Presión osmótica. Alta presión. Ultrasonidos. Electricidad.
3. Tratamientos de físicos de conservación relacionados con la temperatura. Tratamientos a baja temperatura. Refrigeración. Congelación. Tratamientos a alta temperatura. Escaldado (o blanqueado).
4. Pasterización. Esterilización.
5. Tratamientos físicos de conservación relacionados con las radiaciones. Microondas. Radiaciones infrarrojas. Radiaciones ultravioletas. Radiaciones ionizantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3 TRATAMIENTOS QUÍMICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Información general sobre los aditivos. Definición y uso. Organismos que se ocupan de los aditivos alimentarios. FAO / OMS. Consejo de Europa. Unión Europea (UE) La legislación alimentaria española.
2. Aspectos sanitarios. Criterios de evaluación de la inocuidad de un aditivo alimentario. Pruebas de ensayo toxicológico de los aditivos alimentarios. Concepto de Ingesta Diaria Admisible (IDA).
3. Los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados para usos alimentarios. Empleos y modo de acción de los conservadores autorizados para usos alimentarios. El ácido sórbico y sus sales. El ácido benzoico, sus sales y los ésteres del ácido phidroxibenzoico. El ácido acético y el ácido láctico. El ácido

propiónico y sus sales. El dióxido de azufre y los sulfitos. Los nitritos y los nitratos. Los antibióticos. Otros conservadores.

4. Los antioxidantes y los sinérgicos de antioxidantes. Situación legal de los antioxidantes. Antioxidantes autorizados para usos alimentarios. Sinérgicos de antioxidantes autorizados para usos alimentarios. Modo de acción y usos de los antioxidantes autorizados para usos alimentarios. El ácido ascórbico y sus derivados. Los tocoferoles. Los galatos. El butil hidroxianisol (BHA) y el butil hidroxitoluol (BHT). El dióxido de azufre y sus derivados. Las lecitinas. Modo de acción y usos de los sinérgicos de antioxidantes autorizados para usos alimentarios. El ácido láctico y sus sales. El ácido cítrico y sus sales. El ácido tartárico y sus sales. El ácido fosfórico y sus sales.
5. Legislación sobre conservadores, antioxidantes y sinérgicos de antioxidantes. Real Decreto 142/2002 relativo a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACONDICIONADO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR.

1. Empleo de atmósferas modificadas. Ventajas e inconvenientes del envasado en atmósferas modificadas. Gases utilizados en el envasado en atmósferas modificadas. Materiales y equipos de envasado. Campos de aplicación del envasado en atmósferas modificadas.
2. El envasado. Necesidad de envasado. Materiales de envasado. La madera. El papel y el cartón. El metal. El vidrio. Los plásticos. Películas de polímeros. Llenado y cierre de los envasados.
3. Exigencias de los alimentos respecto a los envases. La carne. Las aves. El pescado. La leche y los productos lácteos. Los huevos. Frutas y verduras. Otros productos.
4. Información al consumidor el etiquetado. Introducción. Reglamentaciones sobre etiquetado. Artículos de la R.D. 1334/1999 relacionados con la conservación de alimentos.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!